NL

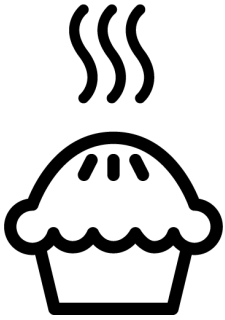
BS

Oven

Gebruiker Handleiding

Pećnica

Korisnički priručnik



I6V5PMS

285382261_3/ NL/ BS/ R.AA/ 11.09.26 10:53
7734986449

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Indesit product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Inhoudsopgave

1 Veiligheidsinstructies 4

1.1 Beoogd gebruik 4
1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren 4
1.3 Elektrische veiligheid..... 6
1.4 Veiligheid tijdens het transport..... 7
1.5 Veiligheid tijdens de installatie..... 8
1.6 Veiligheid tijdens gebruik..... 9
1.7 Temperatuur waarschuwingen..... 10
1.8 Het gebruik van de accessoires ... 10
1.9 Veiligheid tijdens de bereiding..... 11
1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging 12

2 Milieurichtlijnen 13

2.1 Afvalrichtlijn..... 13
2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur: 13
2.2 Informatie over de verpakking..... 13
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing 13

3 Uw product 14

3.1 Inleiding van het product 14
3.1.1 Kookeenheid 14
3.1.2 Kookplaatgedeelte..... 14
3.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron 14
3.3 Bedieningsfuncties van de oven... 15
3.4 Productaccessoires 16
3.5 Het gebruik van de accessoires van het product..... 17
3.6 Technische specificaties 19

4 Installatie..... 20

4.1 Juiste plaats voor installatie..... 20
4.2 Elektrische aansluiting..... 22
4.3 Plaatsen van het product 23

5 Eerste gebruik..... 23

5.1 Eerste reiniging..... 23

6 De kookplaat gebruiken..... 24

6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat..... 24
6.2 Bediening van de kookplaten..... 25

7 Het gebruik van de oven..... 26

7.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven..... 26
7.2 Bediening van het oven bedieningspaneel..... 26

8 Algemene informatie over koken ... 27

8.1 Algemene informatie over bakken in de oven 27
8.1.1 Gebak en oven etenswaren 28
8.1.2 Vlees, vis en gevogelte..... 31
8.1.3 Grill 31
8.1.4 Test etenswaren..... 33

9 Onderhoud en reiniging..... 34

9.1 Algemene reinigingsinformatie .. 34
9.2 Accessoires reinigen..... 35
9.3 De kookplaat reinigen 35
9.4 Het bedieningspaneel reinigen... 36
9.5 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone) 36
9.6 Eenvoudige stoomreiniging..... 36
9.7 De deur van de oven reinigen 37
9.8 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur 38
9.9 De ovenlamp reinigen..... 39

10 Probleemoplossing..... 40

1 Veiligheidsinstructies

- Dit gedeelte bevat de veiligheidsinstructies die nodig zijn om het risico op persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen.
- Als het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overhandigd, moeten ook de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen worden verstrekt.
- Ons bedrijf kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet opvolgen van deze instructies maakt elke garantie ongeldig.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen en accessoires.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het product, tenzij dit duidelijk is aangegeven in de gebruikershandleiding.
- Breng geen technische wijzigingen aan het product aan.

1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.

1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die on-

derontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- Draai het handvat van de potten en pannen naar de zijkant van het aanrecht, zodat kinderen niet kunnen grijpen en branden.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Als de deur open is, plaats er dan geen zware voorwerpen op en laat kinderen er niet op zitten. U kunt ervoor zorgen dat de oven kantelt of de deurscharnieren beschadigen.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:

1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.
3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.

1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage or reiniging.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. De netsnoeren mag niet in contact komen met de achterzijde van het product. Zo niet kan deze worden beschadigd.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.

- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aam de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen items op het apparaat. Draag het apparaat verticaal.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Plaats het product nooit op een vloer met een tapijt. Zo niet kan het gebrek aan luchtcirculatie onder het product de elektrische onderdelen doen oververhitten. Dit zal problemen veroorzaken met uw product.
- Het product moet worden geplaatst op een schone, vlakke en harde ondergrond. Het mag niet op een plint of een bodemplaat worden geplaatst. De producten mogen niet op karton op een plastic bord worden geplaatst.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Om oververhitting te voorkomen mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve afdekkingen.
- Als er zich een gasleiding/buis of plastic waterleiding achter de aangewezen installatiezone van het product bevindt, moet er zeker van zijn dat het product niet in contact kan komen met deze leidingen. Zo niet kan de leiding/buis worden verpletterd.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.

- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.

1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten. Zo niet bestaat een risico van letsels en milieuschade.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als het glasoppervlak van de kookplaat gebroken is:

- Schakel alle elektrische kookplaten uit. Koppel het product los van de elektriciteit.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
- Gebruik het apparaat niet.

- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblokkeerd raken. U mag het onder-

deel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.

1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- Blijf op afstand wanneer u de ovendeur opent tijd of na de bereiding. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product wordt warm tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Draag altijd hittebestendige ovenhandschoenen wanneer u het product hanteert.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

1.8 Het gebruik van de accessoires

- Het is belangrijk dat u de bij het product geleverde accessoires op de juiste manier gebruikt. Raadpleeg het hoofdstuk **"Het gebruik van de accessoires van het product"** voor meer gedetailleerde informatie
- Sluit de ovendeur nadat u de accessoires volledig in de kookruimte hebt geduwd. Zo niet kunnen ze in aanraking komen met de glazen deur en deze beschadigen.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik enkel kookplaatbeschermingen die zijn ontworpen door de fabrikant van het apparaat of volgens de gebruiksinstructies van de fabrikant van het apparaat of de kookplaatbeschermingen van het apparaat zelf. Het gebruik van incorrecte beschermingen kan ongevallen veroorzaken.

1.9 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleding of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Voedselresten in de bereidingszone, zoals olie, kunnen ontvlammen. Reinig deze resten voor iedere bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats tijdens gebruik van de oven NOOIT een bakplaat, schaaltjes of aluminiumfolie direct op de bodem van de oven. De hitte kan de bodem van de oven beschadigen en zelfs de ovenkast of de keukenvloer beschadigen.

Let erop de volgende voorzorgsmaatregelen te volgen wanneer u vettig bakpapier of gelijkaardig materiaal gebruikt:

- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron.
- Om het risico te vermijden de verwarmingselementen van de oven aan te raken en de warme luchtstroom te belemmeren, moet u alle overtollige stukken bakpapier verwijderen die van accessoires of containers hangen. Gebruik geen bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale temperatuur gespecificeerd door de fabrikant. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.

- Plaats het nooit bovenop accessoires tijdens de voorverwarming.
- Druk altijd neer met een bord of een gelijkaardig voorwerp om te voorkomen dat materiaal in het rond kan vliegen door de circulerende lucht in de oven.
- Dek enkel het noodzakelijke oppervlak af in de lade.
- De lade moet na elk gebruik worden gereinigd en alle bakpapier of gelijkaardig materiaal dat in de lade wordt gebruikt, moet worden vervangen. Zo niet kan er vloeistof druppelen op de lade en rook of zelfs vlammen veroorzaken.
- Er wordt een luchtstroom gegenereerd wanneer het deksel van het product wordt geopend. Het bakpapier kan in contact komen met verwarmingselementen en ontvlammen.
- Bij gebruik van een draadgrill moet een bakplaat op het onderste rooster worden geplaatst. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere onderdelen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde, schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, schuursponsjes, staalwol of bleekmiddel om het glas van de deur en de bovenzijde van de oven te reinigen (indien aanwezig). Dit ma-

teriaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

2 Milieurichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

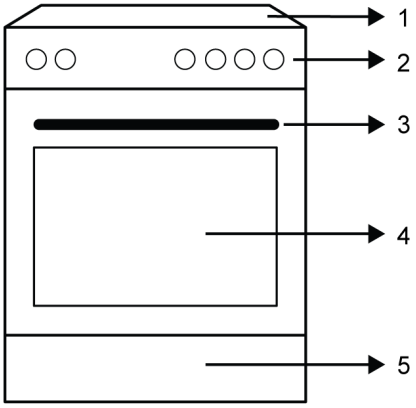
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

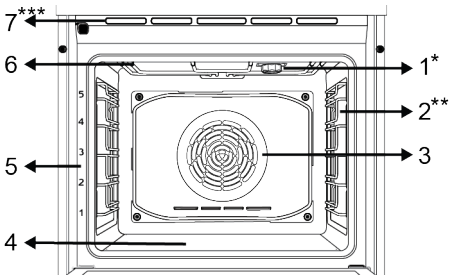
In dit gedeelte vindt u het overzicht en de basistoepassingen van het bedieningspaneel van het product. Afhankelijk van het type product kunnen er verschillen zijn in afbeeldingen en sommige kenmerken.

3.1 Inleiding van het product



1 Fornuis
2 Bedieningspaneel
3 Handvat
4 Deur
5 Onderste deel

3.1.1 Kookeenheid



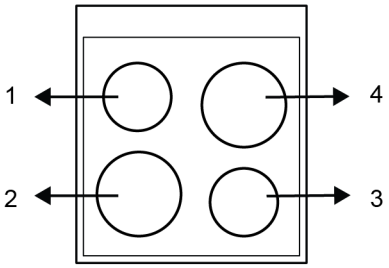
1 Lamp
2 Draadroosters
3 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)
4 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)
5 Legplank posities
6 Bovenste verwarmingselement
7 Ventilatieopeningen

* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

** Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

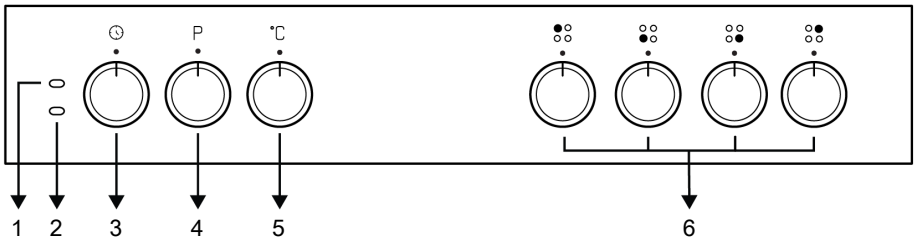
*** Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

3.1.2 Kookplaatgedeelte



1 Links achteraan - Enkele kookzone
2 Links vooraan - Enkele kookzone
3 Rechts vooraan - Enkele kookzone
4 Rechts achteraan - Enkele kookzone

3.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron



1 Actieve kookplaat waarschuwingslamp
2 Thermostaatlamp
3 Timer-knop
4 Functie selectieknop
5 Temperatuur selectieknop
6 Kookplaat bedieningsknoppen

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kunt u de bedieningsfuncties van de oven selecteren. Draai links / rechts vanuit gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Temperatuur selectieknop

Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Indicator binnentemperatuur oven

U kunt de binnentemperatuur van de oven aflezen van het temperatuurlampje. Het thermostaatlampje bevindt zich op het bedieningspaneel. Het thermostaatlampje gaat branden wanneer het product begint te werken en het thermostaatlampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Wanneer de temperatuur in de oven onder de ingestelde temperatuur zakt, gaat het thermostaatlampje weer branden.

Kookplaat bedieningsknoppen

U kunt uw kookplaat bedienen met de bedieningsknoppen van de kookplaat. Elke knop bedient de betreffende kookzone. Uit de symbolen op het bedieningspaneel kunt u afleiden welke zone hij bestuurt.

Timer

U kunt koken door een specifieke kooktijd in te stellen met de timerknop. Cijfers op de knop geven de toepasselijke bereidingstijd in minuten aan. Het symbool ∞ / ✋ geeft een onbepaalde kooktijd aan. Als u de knop op het symbool ∞ / ✋ zet, kunt u voor onbepaalde tijd handmatig koken (naar wens).

3.3 Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuur-bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmings-element	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Volledige grill	*	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund laag rooster	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Booster	-	Alle verwarmingselementen van de oven werken. Deze bedieningsfunctie wordt gebruikt om de oven snel op te warmen tot de gewenste temperatuur (voorverwarmen). Niet gebruiken om etenswaren te bereiden.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik gespecificeerd op de temperatuurknop.

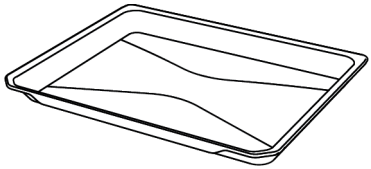
3.4 Productaccessoires

Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.

De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

Standaard plaat

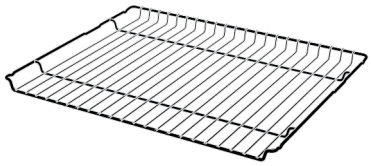
Het wordt gebruikt voor gebak, diepvriesproducten en het frituren van grote stukken.



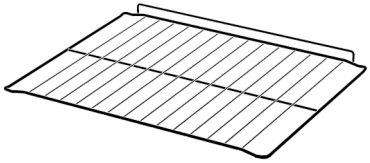
Draadrooster

Het wordt gebruikt om te frituren of om het te bakken, frituren en stoven voedsel op de gewenste plank te plaatsen.

Op modellen met draadplanken :



Op modellen zonder draadplanken :

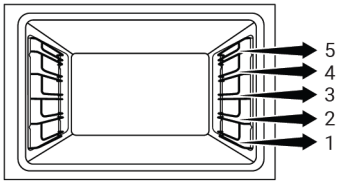


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

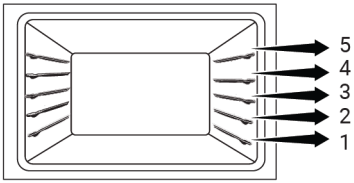
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Op modellen met draadplanken :



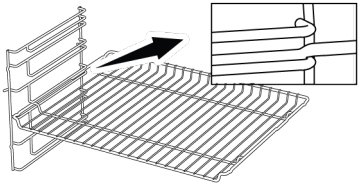
Op modellen zonder draadplanken :



De draadgrill op de kookplanken plaatsen

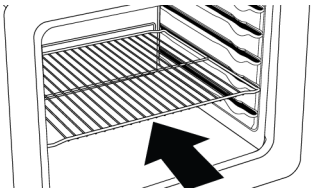
Op modellen met draadplanken :

Het is cruciaal om de draadgrill op de juiste manier op de planken aan de draadzijde te plaatsen. Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden. Voor een betere bereiding moet de draadgrill op het stoppunt van de draadplank worden bevestigd. Het mag niet over het stoppunt gaan om contact te maken met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

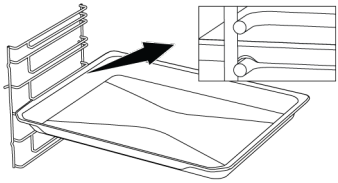
Het is cruciaal om de draadgrill goed op de zijplanken te plaatsen. De draadgrill heeft één richting bij het plaatsen op de plank. Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden.



De schotel op de kookplaten plaatsen

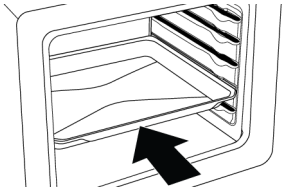
Op modellen met draadplanken :

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

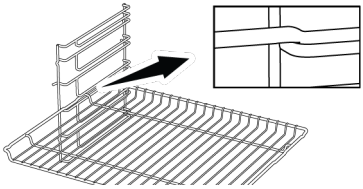
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



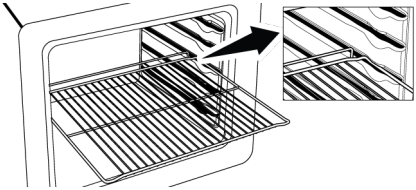
De stopfunctie van het draadrooster

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Op modellen met draadplanken :

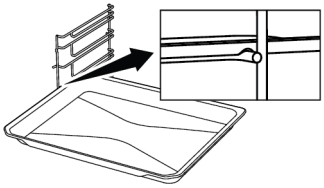


Op modellen zonder draadplanken :



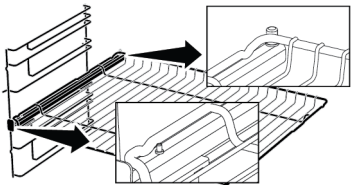
Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

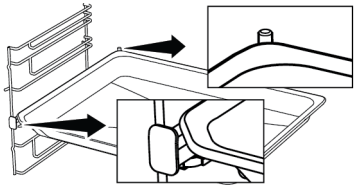
Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails -Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

Dankzij de telescopische rails kunnen trays of draadplanken eenvoudig worden geïnstalleerd en verwijderd. Zorg ervoor dat de trays en draadplanken op de telescopische rails worden geplaatst zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.





3.6 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte) (mm)	850 /600 /600

Spanning/Frequentie	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm2 (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm2 (3N)
Totaal stroomverbruik (kW)	8,2
Oventype	Oven bijgestaan met een ventilator

Links vooraan	Enkele kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	1700 W
Links achteraan	Enkele kookzone
Afmeting	140 mm
Stroom	1200 W
Rechts vooraan	Enkele kookzone
Afmeting	140 mm
Stroom	1200 W
Rechts achteraan	Enkele kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	1700 W

Basisinformatie: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Deze waarden worden bepaald onder standaardbelasting met de functies bodemverwarming of ventilatorondersteunde verwarming (indien aanwezig).

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming , 2-Ventilator verwarming , 3-Ventilator ondersteund laag rooster , 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.

De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.

De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

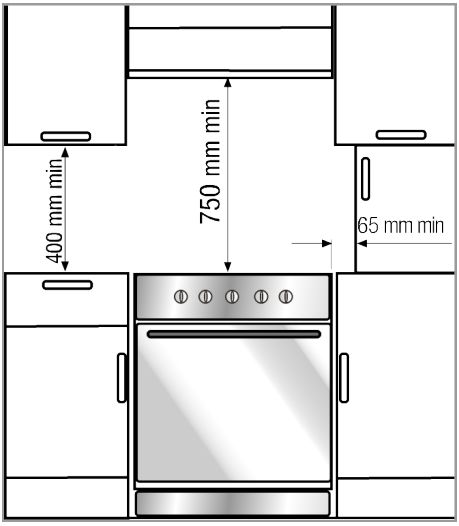
4 Installatie

Algemene informatie

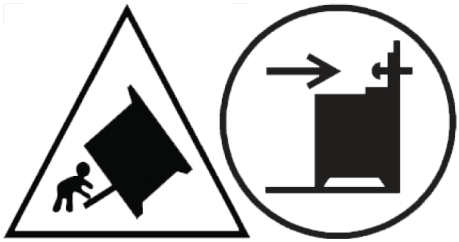
- Raadpleeg de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicemedewerker voor installatie van het product. Zorg ervoor dat de elektrische en gasinstallaties op hun plaats zijn voordat u de geautoriseerde serviceagent belt om het product klaar te hebben voor gebruik. Zo niet, bel dan een gekwalificeerde elektricien en monteur om de vereiste regelingen te laten treffen. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die door onbevoegden zijn uitgevoerd en die ook de garantie kunnen doen vervallen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie voor te bereiden waar het product moet worden geplaatst en ook stroom- en/of gasvoorziening te laten voorbereiden.
- De regels die zijn gespecificeerd in lokale normen voor elektrische en/of gasinstallaties (wettelijke regels voor installatie) moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product./Paragraaf
- Controleer vóór de installatie op schade aan het apparaat.

4.1 Juiste plaats voor installatie

- Plaats het product op een harde ondergrond vanwege de luchtkanalen onder het product. Het mag niet op een voetstuk of een voetstuk worden geplaatst. De voeten van het product mogen niet onderdompelen op zachte oppervlakken, bijv. tapijt, enz.
- De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat kunnen dragen, plus het extra gewicht van kookgerei en bakgerei en voedsel.
- Dit product is een apparaat van klasse 1 volgens EN 30-1-1-norm. Het kan naast de keukenwanden, keukenmeubilair of elk ander product in elke dimensie van achteren en één rand worden geplaatst. Het keukenmeubilair of de apparatuur aan de andere kant mag alleen van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Het kan worden gebruikt met kasten aan weerszijden, maar om een minimale afstand van 400 mm boven het kookplaatniveau te hebben, moet er een zijspeling van 65 mm zijn tussen het apparaat en elke muur, scheidingswand of hoge kast.



- Het kan ook in een vrijstaande positie worden gebruikt. Houd een minimale afstand van 750 mm boven het oppervlak van de kookplaat.
- Als er een afzuigkap boven het fornuis moet worden geïnstalleerd, raadpleeg dan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap met betrekking tot de installatiehoogte (min. 650 mm).
- Alle keukenmeubelen naast het apparaat moeten hittebestendig zijn (min. 100 °C).



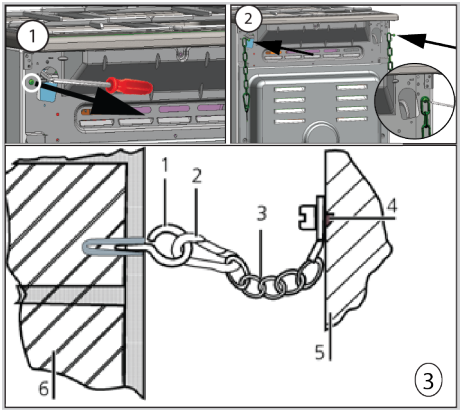
Om kantelen van het apparaat te voorkomen, moet dit stabilisatiemiddel worden geïnstalleerd. Raadpleeg de installatie-instructies.

Veiligheidsketen

Het apparaat moet worden beveiligd tegen overbalancering met behulp van de meegeleverde veiligheidsketting op uw oven.

Als uw product 2 veiligheidskettingen heeft;

Bevestig de haak (1) met behulp van een juiste pen aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) met de haak via het vergrendelingsmechanisme (2).

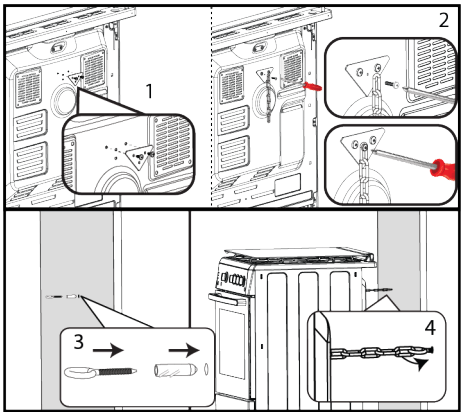


1	Haak
2	Vergrendelingsmechanisme
3	Veiligheidsketen
4	Bevestig de ketting stevig aan de achterkant van het product
5	Achterzijde van het product
6	Keukenwand

Als uw product 1 veiligheidskettingen heeft;

Het apparaat moet worden beveiligd tegen overbalancering met behulp van de meegeleverde veiligheidsketting op uw oven.

Volg de onderstaande stappen in de afbeelding om de veiligheidsketting aan uw product te bevestigen.

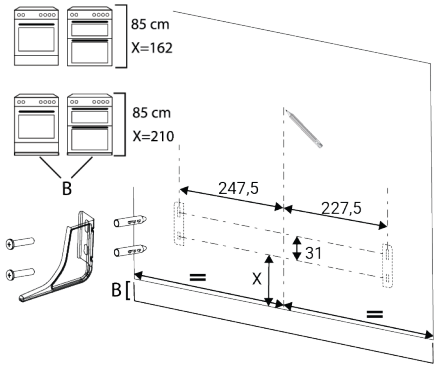


De stabiliteitsketting moet zo kort mogelijk zijn om te voorkomen dat de oven naar voren kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven kantelt. Stabiliteitsketting is ontworpen voor fornuizen zonder beugelsleuf.

Antitipstabiliteitsapparaat

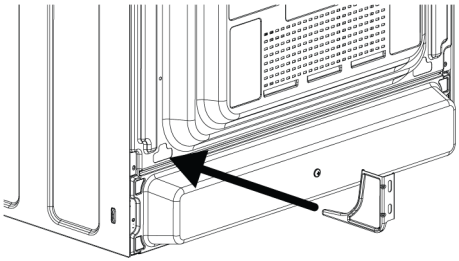
Het product moet worden beveiligd tegen verlies van evenwicht en vallen met behulp van het antikantelstabiliteitsapparaat dat bij uw product wordt geleverd.

1. Teken een rechte verticale lijn vanaf het midden van de achterwand van het gebied waar u het product gaat plaatsen.
2. Gebruik het midden als referentie en bevestig het anti-tip stabiliteitsapparaat aan de muur in exacte afmetingen volgens de onderstaande afmetingen.

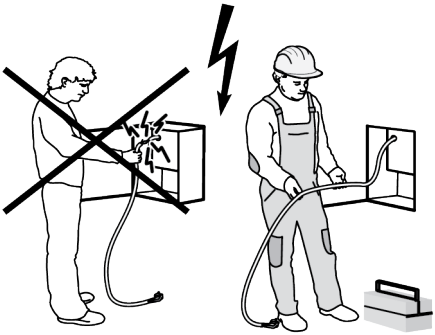


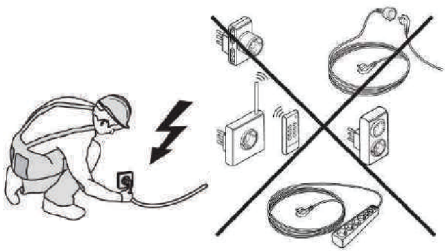
De afstand tot de oven moet worden gemeten vanaf de gesloten positie van de voeten. Bij het product wordt een anti-tipstabiliteitsapparaat geleverd. U kunt dit stuk rechts of links gebruiken. De relevante afmetingen voor beide zijden zijn hierboven gegeven. Als voorbeeld wordt links de installatie getoond.

3. Plaats het antikantelstabiliteitsapparaat dat u aan de muur hebt bevestigd in de sleuf aan de achterkant van het product zoals hieronder weergegeven.



4.2 Elektrische aansluiting





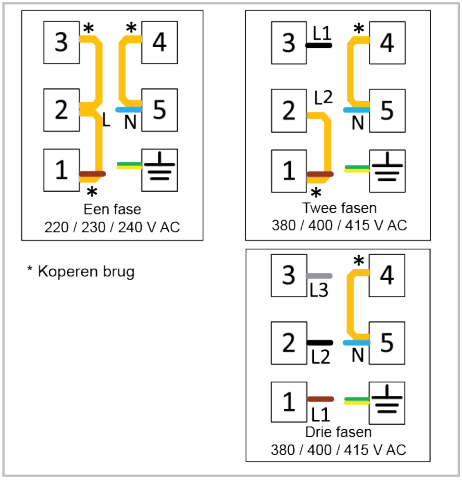
- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u begint met werkzaamheden aan de elektrische installatie. Er is gevaar voor een elektrische schok.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/lijn beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie maken door een gekwalificeerde elektricien tijdens het gebruik van het product met of zonder transformator. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Het product kan alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product begint pas na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegden.
- De elektrische kabel mag niet worden verbrijzeld, gevouwen, vastgelopen of hete delen van het product aanraken. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders is er een elektrische schok, kortsluiting of brandgevaar!
- De netvoedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens die zijn gespecificeerd op het type-etiket van het product. Het typeplaatje wordt gezien wanneer de deur of het onderste deksel van het apparaat wordt geopend of het bevindt zich aan de achterwand van het apparaat, afhankelijk van het type apparaat.
- en moet de juiste contactdoos/leiding en stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten het huidige draagvermogen van stekker en stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via

een vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder stekker en stopcontact/lijn te gebruiken.

- **Als het product rechtstreeks op de voeding wordt aangesloten:** Als het niet mogelijk is om alle polen in de voeding te ontkoppelen, moet een ontkoppelingseenheid met een contactafstand van ten minste 3 mm (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) worden aangesloten en moeten alle polen van deze ontkoppelingseenheid naast (niet boven) het product staan in overeenstemming met de IEE-richtlijnen. Het niet opvolgen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de productgarantie ongeldig maken.
- Extra bescherming door een aardlekschakelaar wordt aanbevolen.

Als het product met kabel en zonder stekker wordt geproduceerd:

Sluit het snoer van het product aan op de voeding zoals hieronder aangegeven:



Als uw netsnoer type 3-geleidertype is, voor 1-fase aansluiting:

- Bruin/Zwart = L (Fase)
- Blauw = N (Neutraal)
- Groen/gele draad = (E) ⏚ (Aarding)

Als uw netsnoer type 5-geleidertype is, voor driefasige aansluiting:

- Bruin = L1 (Fase)
- Zwart = L2 (Fase)
- Grijs = L3 (Fase)
- Blauw = N (Neutraal)
- Groen/gele draad = (E) ⏚ (Aarding)

4.3 Plaatsen van het product

1. Duw het product naar de keukenmuur.
2. Bevestig de veiligheidsketting die u op het product hebt aangesloten aan de muur.
3. Pas de poten van de oven aan

De poten van de oven afstellen

Trillingen tijdens het gebruik kunnen ertoe leiden dat kookvaten bewegen. Deze gevaarlijke situatie kan worden vermeden als het product waterpas en uitgebalanceerd is.

Voor uw eigen veiligheid moet u ervoor zorgen dat het product waterpas staat door de vier poten aan de onderkant aan te passen door links of rechts te draaien en waterpas uit te lijnen met de werkblad.

Eindcontrole

1. Steek de stekker van het product weer in het stopcontact.
2. Controleer de elektrische functies.

5 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

5.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.

4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg “Bedieningsfuncties van de oven” In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:
Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

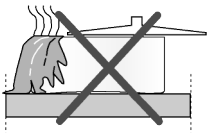
6 De kookplaat gebruiken

6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

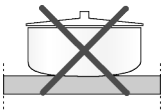
- Gebruik geen onevenwichtige en gemakkelijk kantelende potten/pannen op de kookplaat.
- Verwarm de potten/pannen niet en laat ze niet leeg koken. De potten en het apparaat kunnen beschadigd raken.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet geen plastic potten/pannen op het kookoppervlak. Maak dergelijk materiaal op het oppervlak onmiddellijk schoon.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats geen deksels van potten en pannen op branders/zones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Tip voor kookplaten met vitrokeramische oppervlakken

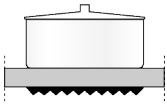
- Het vitrokeramisch oppervlak is hittebestendig en wordt niet beïnvloed door verschillen in hoge temperaturen.
- Gebruik uitsluitend potten en pannen met verwerkte bodems. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.
- Gebruik geen aluminium potten/pannen en potten. Aluminium tast het oppervlak van de kookplaat aan.
- Spatten kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen en brand veroorzaken.



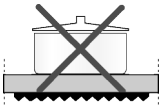
- Gebruik potten/pannen met een platte bodem.



- Gebruik uitsluitend potten en pannen met een vlakke bodem. Deze bieden een betere warmteoverdracht.



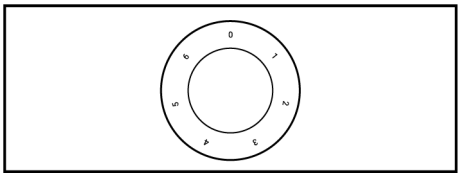
- Energie wordt verspild als de diameter van de pot te klein is.



Aanbevolen afmetingen van kookpotten/ pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Bediening van de kookplaten



U kunt de vitrokeramische kookzones bedienen met de bedieningsknoppen. Om uw gewenste bereidingsniveau te bereiken, schakelt u de bedieningsknop op het gewenste niveau.

De kookzone(s) kunnen 3, 6 of 9 bedieningsniveaus hebben naargelang het model van uw apparaat. U kunt het relevante niveau selecteren voor uw bereidingstype door de onderstaande tabel te raadplegen.

6 niveaus:

1 : Verwarming

2 – 3 : Koken, Rusten

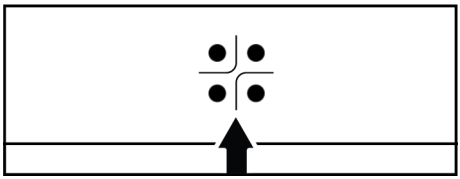
4 – 6 : Bakken, Braden, Koken

De vitrokeramische zones uitschakelen

Schakel de knop van de kookzone in de uitpositie (bovenaan).

Overmatige warmte-indicator

De vitrokeramische zones zijn uitgerust met een bedieningslamp en een kookzone warmte-indicator.



De warme zone waarschuwingsindicator geeft de positie weer van de ingeschakelde knop en deze blijft branden tot hij wordt uitgeschakeld. Een knipperend licht op de waarschuwingsindicator van de kookzone is geen defect.



De kookzone kan afkoelen op verschillende perioden naargelang het gebruik. Het kookoppervlak kan warm zijn, zelfs als de waarschuwingsindicatoren niet zijn ingeschakeld. Zorg ervoor dat het oppervlak is afgekoeld voor u het aanraakt. Zo niet kunt u uw hand verbranden!

Actieve kookplaat waarschuwingslamp

U kunt zien of een zone op uw kookplaat actief is of niet via het waarschuwingslampje voor de actieve kookplaat op het bedieningspaneel.

7 Het gebruik van de oven

7.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. Bedek deze ventilatieopeningen niet. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

7.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

De oven inschakelen

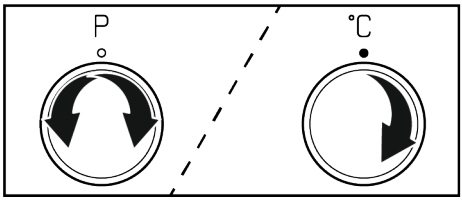
Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken. Om uw oven in te schakelen, draait u aan de knop tot een bepaalde bereidingstijd of tot het "∞ / ✋" symbool.

De oven uitschakelen

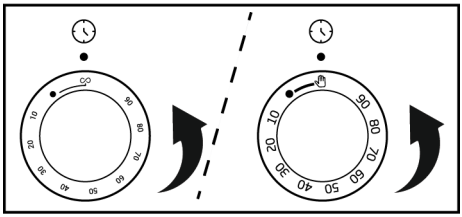
U kunt de oven uitschakelen door de knoppen van de functieselectie, temperatuur en timer in de uit-positie (omhoog) te draaien.

Handmatig bakken door de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.



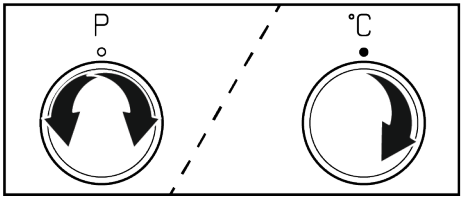
1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
3. Draai de timer-knop naar het "∞ / ✋"-symbool.



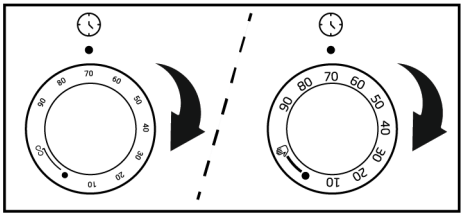
⇨ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de themostaatlamp licht op. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, schakelt de thermostaatlamp uit. De oven schakelt niet automatisch uit na de bereiding. U moet de oven zelf bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de knoppen van de functieselectie, temperatuur en timer in de uit-positie (omhoog) te draaien.

Bakken door de bereidingstijd in te stellen;

U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.



1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
3. Draai de timer-knop naar de gewenste bereidingstijd.



⇨ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de themostaatlamp licht op. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, schakelt de thermostaatlamp uit.

4. Aan het einde van de bereidingstijd draait de timer-knop volledig linksom. Een hoorbaar alarm wijst erop dat de tijd is verstreken en de oven stopt de bereiding.
5. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien. Als u wilt doorgaan, draait u de timer-knop opnieuw naar een specifieke bereidingstijd. De oven blijft werken aan de ingestelde functie en temperatuur.

Om de bereiding te stoppen voor de ingestelde tijdsduur:

1. Draai de timer linksom tot u de uit-positie (omhoog) bereikt.
2. Schakel de oven uit door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

8 Algemene informatie over koken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

8.1 Algemene informatie over bakken in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- Afhankelijk van het voedsel kan condensatie of waterdamp op de binnenruit van de oven ontstaan, bijvoorbeeld door druppels of vocht. Dit komt vaak voor tijdens het koken. Het is raadzaam om de binnenruit schoon te vegen met een vochtige doek zodra het product is afgekoeld.
- Het is niet nodig om de katalytische zijwanden tijdens het koken te gebruiken. Ze helpen de oven schoon te houden

door vet te absorberen. De katalytische zijwanden hoeven niet te worden gereinigd.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingstabellen.
- Door de meegeleverde accessoires te gebruiken, krijgt u de beste kookprestaties. Neem altijd de informatie in acht die de fabrikant verstrekt voor het externe kookgerei dat u gaat gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik:.
- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

8.1.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie
- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Tips om cakes te bereiden.
- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 … 45
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	30 … 50
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	20 … 30
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	25 … 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	20 - 30
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 … 40
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	40 … 50
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 … 35
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 … 45

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 … 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	60 … 75
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	220	10 … 25

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

8.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duur 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 - 80
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 170	110 - 120
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 - 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

8.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene informatie

- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open.**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.

- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenschaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250/max	20 … 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250/max	25 … 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250/max	20 … 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250/max	20 … 25
Steak - (vleesblokjes)	Draadrooster	4 - 5	250/max	25 … 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250/max	25 … 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 … 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250/max	1 … 4
Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren. Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.				

Ventilator ondersteund laag rooster

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	200	30 - 35
Stukjes kip	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	30 - 40
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Draadrooster - Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund laag rooster	3	15 min. 250, na 180 … 190	90 - 110
Warm de schotels die worden aangeraden in deze grilltabel niet voor					

8.1.4 Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	25 … 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	20 … 30
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	25 … 40
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	20 - 30
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	60 … 75

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250/max	20 … 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250/max	1 … 4
Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.				
Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.				

Yoghurt

Bereiding van de yoghurt;

1. Verwijder alle accessoires, inclusief eventuele draadrekken en eventuele katalytische zijwanden die aan de draadrekken of zijwanden zijn bevestigd, uit de kookruimte.
2. Plaats de yoghurtpan op de bodem van de kookzone.
3. Laat de yoghurt na het bereiden minimaal 12 uur in de koelkast staan.

Etenswaren	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Yoghurt	Volledige grill	Bodem van de kookzone	75	240 … 360

9 Onderhoud en reiniging

9.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaar, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product een eenvoudige stoomreinigingsfunctie heeft, kunt u lichte, niet-permanente vervuiling eenvoudig met stoom reinigen. (Zie 'Eenvoudig stoomreinigen'.)

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingsstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

9.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

9.3 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

9.4 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

9.5 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” naargelang het type oppervlak in uw oven.

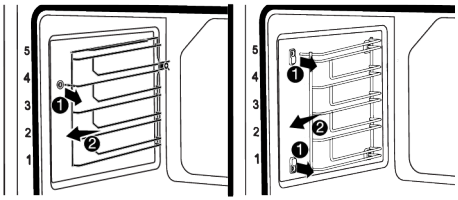
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk “Katalytische wanden” voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



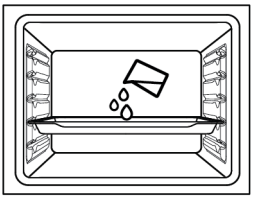
3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richtingen.

9.6 Eenvoudige stoomreiniging

Dit biedt de mogelijkheid vuil gemakkelijk te reinigen (van korte duur) dat is verzacht door de stoom in de oven en door de waterdruppels gecondenseerd in de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Voeg 500 ml water toe aan de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.

Gebruik geen gedestilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen kant-en-klaar water.



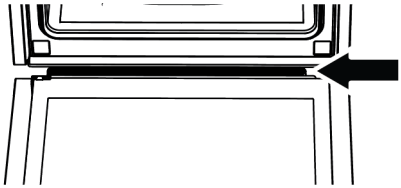
3. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 15 minuten.

Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek. Stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de deur voorzichtig.

Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.

In de eenvoudige stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het toegevoegde water verdampt en condenseert op de binnenzijde van de oven en de ovendeur om het lichte vuil te verwijderen dat in uw oven is geaccumuleerd. De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur kan spatten veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

Na de condensatie in de oven kan een plas of vocht voorkomen in het kanaal van het bekken onder de oven. U moet het bekken afnemen met een vochtige doek en daarna drogen.

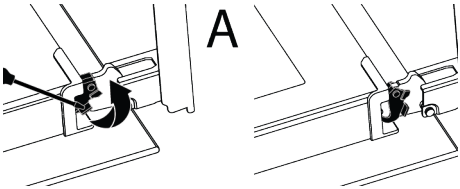


9.7 De deur van de oven reinigen

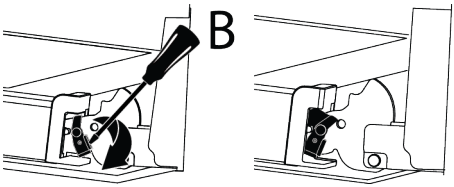
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "**De ovendeur verwijderen**" en "**Het interne glas van de deur verwijderen**". Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.

De deur van de oven verwijderen

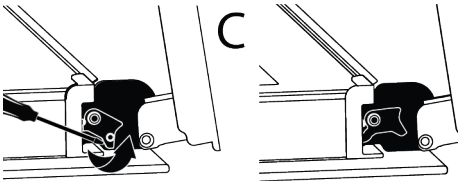
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



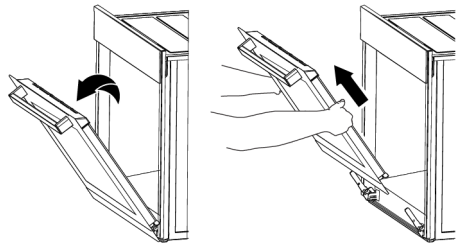
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de ovendeur half open staan.



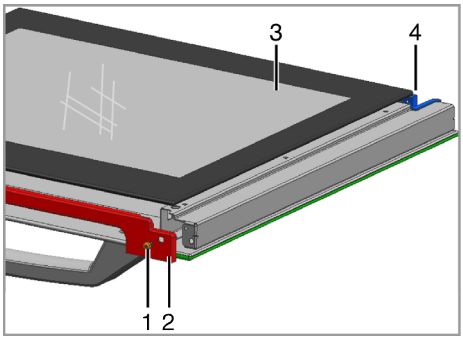
8. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

9.8 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

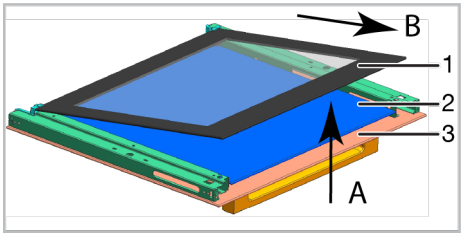
De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.



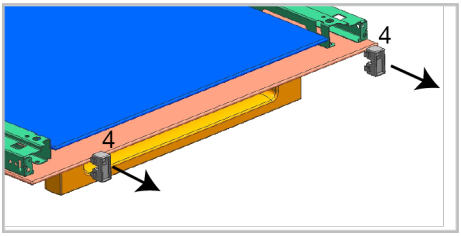
1 Schroef
2 Profiel
3 Binnenste glasplaat
4 Plastic sleuf

2. Verwijder de schroef (1) met een schroevendraaier.



1 Binnenste glaspaneel
2 Glazen binnenpaneel*
3 Buitenste glaspaneel
* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

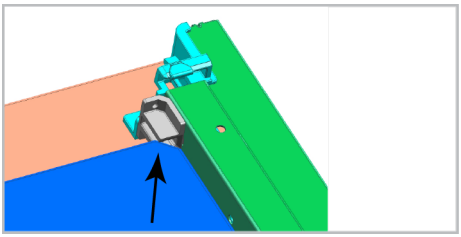
3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glaspaneel (1) lichtjes in richting **"A"** en trek het uit in richting **"B"**
4. Als uw product is uitgerust met een glazen binnenpaneel; Trek aan de elementen die het glas vasthouden in het midden, zoals getoond in de afbeelding om ze vrij te maken van de glazen panelen.



4 Element dat het glas vasthoudt*
* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

5. Herhaal deze handeling om het glazen binnenpaneel te verwijderen (2). De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het glazen binnenpaneel (2).
6. Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, het glazen paneel dusdanig dat het rust op de plastic groef.

Anders wordt het glazen paneel niet goed vastgezet en kan het bloot worden gesteld aan trillingen en breken.



7. Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede glazen binnenpaneel gedraaid is.

8. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van het binnenste glazen paneel in de plastic benedengroeven geplaatst wordt.

Anders wordt het glazen paneel niet goed vastgezet en kan het bloot worden gesteld aan trillingen en breken.

9. Let erop dat u de elementen die het glas vasthouden in hun groeven plaatst.
10. Druk daarna op de lipjes van het profiel om ze weer in hun groeven te bevestigen.

9.9 De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

Algemene informatie

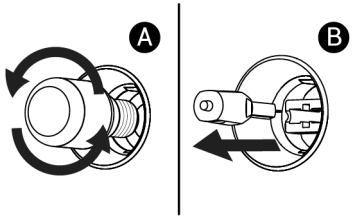
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gelicentieerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



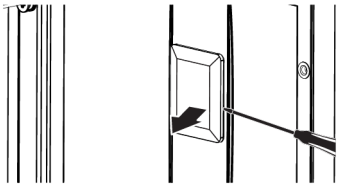
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



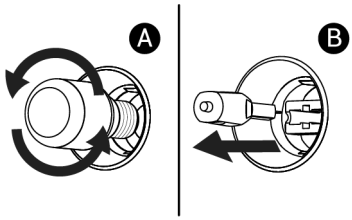
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

10 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- Voor modellen met een timer is de timer niet ingesteld. >>> Stel de tijd in.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:	Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826	
Modus	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIODE (MINUTEN)*
Uit	0,3	-
Stand-by:	-	-
Stand-bymodus met informatie of statusweergave	-	-
Netwerk stand-by	-	-

*: De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Indesit . Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputsvtu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva 44

1.1 Namjena 44
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca 44
1.3 Električna sigurnost 45
1.4 Siguran transport 47
1.5 Sigurna instalacija 47
1.6 Sigurna upotreba 48
1.7 Temperaturna upozorenja 49
1.8 Korišćenje dodataka uređaja 50
1.9 Sigurnost kuhanja 50
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje 51

2 Uputstva za zaštitu okoliša 52

2.1 Direktiva o otpadu 52
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda 52
2.2 Informacija o ambalaži 52
2.3 Preporuke za štednju energije 52

3 Vaš proizvod 54

3.1 Predstavljanje proizvoda 54
3.1.1 Jedinica za kuhanje 54
3.1.2 Sekcija za kuvanje 54
3.2 Predstavljanje kontrolne table pećnice 54
3.3 Radne funkcije pećnice 55
3.4 Dodaci uređaja 56
3.5 Korišćenje dodataka uređaja 57
3.6 Tehničke specifikacije 59

4 Instalacija 60

4.1 Pravo mjesto za ugradnju 60
4.2 Električno spajanje 62
4.3 Postavljanje proizvoda 63

5 Prva upotreba 64

5.1 Početno čišćenje 64

6 Kako koristiti ploču za kuhanje 64

6.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje 64
6.2 Rad ploča za kuhanje 65

7 Korištenje pećnice 66

7.1 Opće informacije o korištenju pećnice 66
7.2 Rad kontrolne jedinice pećnice 66

8 Opšte informacije o kuhanju 67

8.1 Opće informacije o pečenju u pećnici 67
8.1.1 Peciva i hrana iz pećnice 68
8.1.2 Meso, riba i meso od peradi 70
8.1.3 Gril 71
8.1.4 Testna jela 72

9 Održavanje i čišćenje 73

9.1 Općee informacije o čišćenju 73
9.2 Pribor za čišćenje 74
9.3 Čišćenje ploče za kuhanje 74
9.4 Čišćenje kontrolne table 74
9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) 75
9.6 Jednostavno paročišćenje 75
9.7 Čišćenje vrata pećnice 76
9.8 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice 76
9.9 Čišćenje sijalice u pećnici 78

10 Rješavanje problema 79

BS

1 Sigurnosna uputstva

- Ovaj odjeljak uključuje sigurnosne upute potrebne za sprečavanje rizika od ličnih povreda ili materijalne štete.
- Ako se proizvod predaje nekom drugom za ličnu upotrebu ili polovnu upotrebu, potrebno je dati i korisničko uputstvo, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija neće biti odgovorna za štetu koja može nastati ako se ova uputstva ne poštuju.
- Nepridržavanje ovih uputa poništava svaku garanciju.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i dodatnu opremu.
- Nemojte popravljati ili zamjenjivati bilo koju komponentu proizvoda osim ako je to jasno navedeno u korisničkom priručniku.
- Nemojte vršiti tehničke modifikacije na proizvodu.

1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog suđa, vješanjem peškira ili odjeće na ručke da bi se osušili.

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dozvoliti djeci da sjede na njima. Rerna se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.
- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:

1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.
3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.

⚠ 1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati

mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije".
- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tokom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kablove s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kablova može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštrih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Nikada ne stavljajte proizvod na pod prekriven tepihom. Proizvod Inače će nedostatak protoka zraka ispod proizvoda uzrokovati pregrijavanje električnih dijelova. To će uzrokovati probleme s vašim proizvodom.

- Proizvod se treba staviti direktno na čistu, ravnu i čvrstu površinu. Ne smije se stavljati na podnožje ili krevetnu ploču. Proizvodi se ne smiju stavljati na kartonske ili plastične tanjure.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještenu u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

⚠ 1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.

- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče slomljena:

- Isključite sve električne ploče za kuhanje. Isključite proizvod iz struje.
- Ne dodirujte površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.

- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizovda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte rastojanje kada otvarate vrata pećnice tokom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tokom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Korišćenje dodataka uređaja

- Važno je pravilno koristiti pribor koji dolazi s proizvodom. Detaljne informacije pogledajte u dijelu **„Korišćenje dodataka uređaja“**.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Upotreba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

1.9 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Kada je pećnica u upotrebi, NIKADA ne stavljajte pleh za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumulacija toplote može oštetiti dno pećnice, pa čak i uzrokovati oštećenje ormarića pećnice ili kuhinjskog poda.

Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tokom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene u pladnju. Inače, tečnosti koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijačima i zapaliti se.
- Prilikom korištenja žičanog roštilja, pleh treba postaviti na donju rešetku. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

⚠ 1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

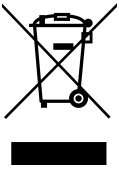
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti jaka abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, jastučiće za ribanje, žicu za pranje posuđa ili izbjeljivač za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice i stakla gornjih vrata pećnice (ako je u opremi). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva. Odnesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:
Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskoj efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.
Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

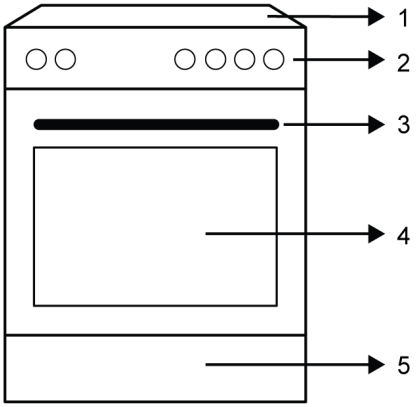
- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvjek izvršite prethodno zagrijevanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovemeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaće energije više nego što je potrebno.

- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

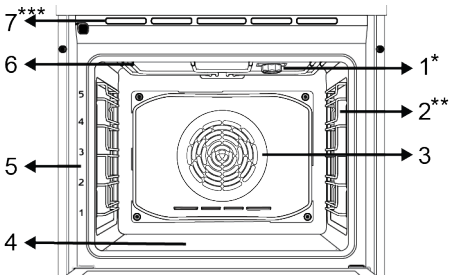
U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Dio ploče za kuhanje
2 Kontrolna tabla
3 Ručka
4 Vrata
5 Donji dio

3.1.1 Jedinica za kuhanje



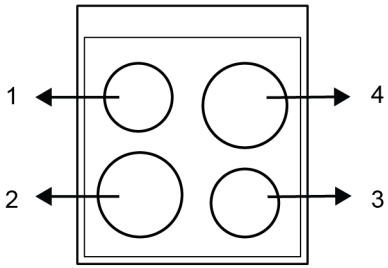
1 Sijalica
2 Žičane police
3 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
4 Donji grijač (ispod čelične ploče)
5 Pozicije polica
6 Gornji grijač
7 Ventilacioni otvori

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primjer prikazan proizvod sa žicom.

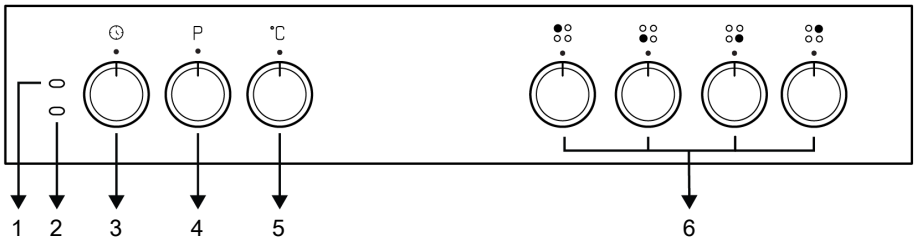
*** Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.1.2 Sekcija za kuvanje



1 Stražnji lijevi - Pojedinačna zona kuhanja
2 Prednji lijevi - Pojedinačna zona kuhanja
3 Prednji desni - Pojedinačna zona kuhanja
4 Stražnji desni - Pojedinačna zona kuhanja

3.2 Predstavljanje kontrolne table pećnice



1 Alarmna lampica aktivne ploče za kuhanje
2 Sijalica termostata
3 Okruglo dugme za tajmer
4 Dugme za izbor funkcije
5 Dugme za izbor temperature
6 Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcije. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Dugme za izbor temperature

Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću gumba za temperaturu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumjeti iz lampice temperature. Lampica termostata nalazi se na kontrolnoj tabli. Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne da radi, a lampica termostata se gasi kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod postavljene temperature, lampica termostata se ponovo uključuje.

Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje

Svojom pločom za kuvanje možete upravljati pomoću dugmadi za kontrolu ploče. Svako dugme upravlja odgovarajućom zonom za kuvanje. Možete zaključiti koju zonu kontroliše iz simbola na kontrolnoj tabli.

Tajmer

Možete kuhati podešavanjem određenog vremena kuhanja pomoću gumba tajmera. Brojevi na dugmetu označavaju primjenjivo vrijeme kuvanja u minutama. Simbol ∞ / ✋ označava neograničeno vrijeme kuvanja. Ako dugme postavite na simbol ∞ / ✋, možete kuhati ručno (po želji) neograničeno vrijeme.

3.3 Radne funkcije pećnice

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj pećnici i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Pojačivač	-	Svi grijači u pećnici su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovođenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrijevanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

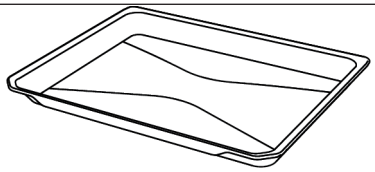
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.

Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

Standardni pleh

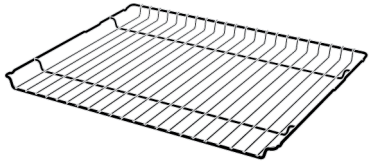
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



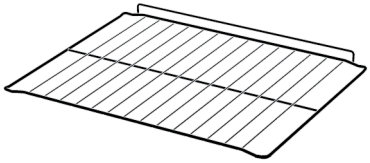
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih polica :

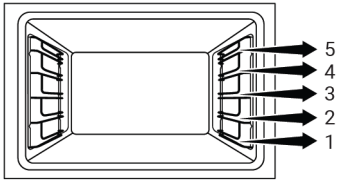


3.5 Korišćenje dodataka uređaja

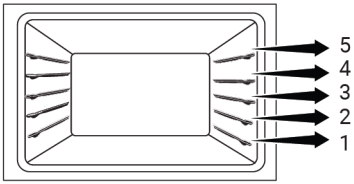
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja polica u prostoru za pripremu hrane. Redosljed polica je označen brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



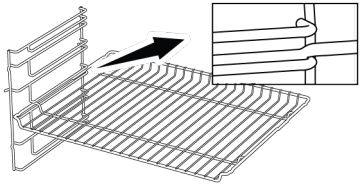
Na modelima bez žičanih polica :



Postavljanje žičanog roštilja na police za kuvanje

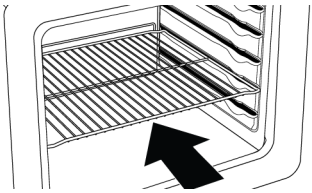
Na modelima sa žičanim policama :

Od ključne je važnosti pravilno postaviti žičanu rešetku na žičane bočne police. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje kuhanje, žičani roštilj mora biti pričvršćen na mjestu zaustavljanja žičane police. Ne smije prijeći preko tačke zaustavljanja da bi u kontaktu sa zadnjim zidom pećnice.



Na modelima bez žičanih polica :

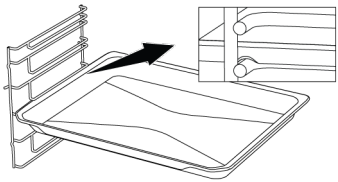
Ključno je pravilno postaviti žičani roštilj na bočne police. Žičani roštilj ima jedan smjer kada ga stavljate na policu. Dok postavljate žičani roštilj na željenu policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

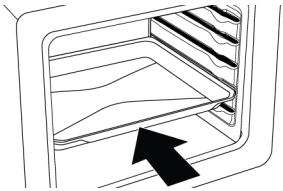
Na modelima sa žičanim policama :

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih polica :

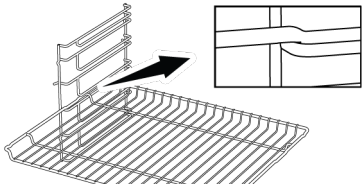
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



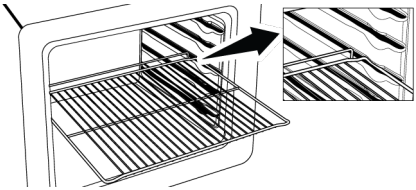
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

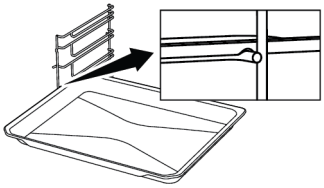


Na modelima bez žičanih polica :



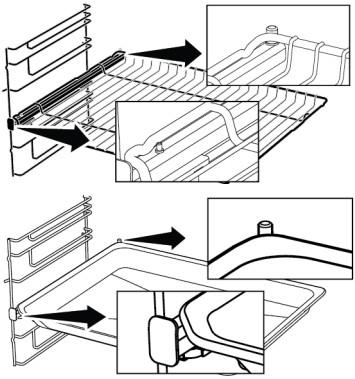
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok se ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Zahvaljujući teleskopskim šinama, tacne ili žičane police mogu se lako postaviti i ukloniti. Treba paziti da ladice i žičane police postavite na teleskopske šine kao što je prikazano na donjoj slici.



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	850 /600 /600

Napon/Frekvencija	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm2 (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm2 (3N)
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	8,2
Vrsta pećnice	Pećnica s dodatkom ventilatora

Prednji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	1700 Š
Stražnji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š
Prednji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š
Stražnji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	1700 Š

Osnove: Informacije o energetskoj naljepnici kućnih električnih pećnica date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grijač ili (ako postoji) Gornji i donji grijač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grijanje s ventilatorom , 2-Grijanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grijač.

Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvaliteta proizvoda.

Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.

Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Ovisno o uslovima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

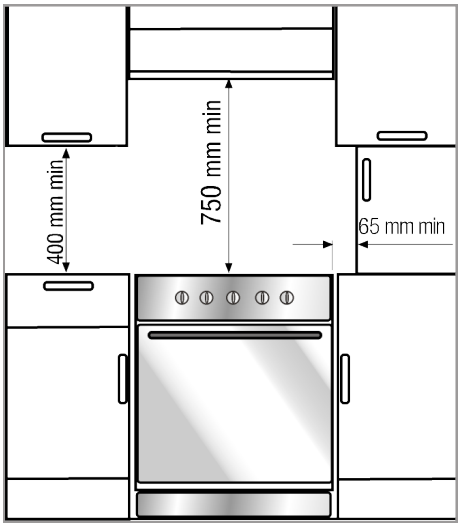
4 Instalacija

Opće informacije

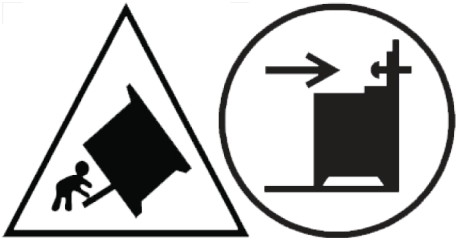
- Konsultirajte najbližeg ovlaštenog zastupnika za održavanje radi instalacije ovog proizvoda. Budite sigurni da su električne i plinske instalacije na svom mjestu prije nego pozovete ovlaštenog zastupnika za održavanje da biste proizvod učinili spremnim za rad. Ako ne, pozovite kvalifikovanog električara i instalatera kako biste omogućili tražene postupke. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.
- Priprema lokacije i elektro i plinske instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.
- Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.
- Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka.

4.1 Pravo mjesto za ugradnju

- Stavite proizvod na tvrdu površinu zbog zračnih kanala ispod proizvoda. Ne smije se postavljati na postolje ili postolje. Noge proizvoda ne bi trebalo da uranjaju na mekane površine, npr. tepih itd.
- Kuhinjski pod mora biti takav da može podnositi težinu uređaja i dodatnu težinu posuđa i pribora za kuhanje i hrane.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 1 prema EN 30-1-1 standardu, tj. može se postavljati sa stražnjim dijelom i jednom stranom uz kuhinjske zidove, kuhinjski namještaj ili opremu bilo koje veličine. Kuhinjski namještaj ili oprema sa druge strane mogu biti samo iste veličine ili manji.
- Može se koristiti uz ormariće sa obje strane, ali da bi se ostvarila minimalna udaljenost od 400mm iznad nivoa ploče za kuhanje, ostavite zazor sa strane od 65mm između uređaja i zida, pregrade ili visokog plakara.



- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje. Ako nije definirana bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina treba biti najmanje 650 mm.
- Kuhinjski namještaj koj se postavlja pored uređaja mora biti otporan na toplotu (minimalno 100 °C).



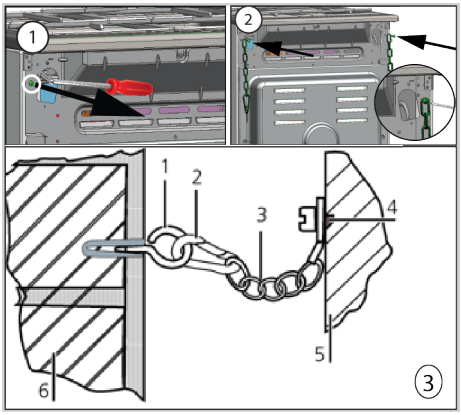
Kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja, ovo sredstvo za stabilizaciju mora biti ugrađeno. Pogledajte uputstva za instalaciju.

Sigurnosni lanac

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem lanca koji se isporučuje uz pećnicu.

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

FPričvrstite kuku (1) koristeći odgovarajući klin na kuhinjski zid (6) i povežite sigurnosni lanac (3) na kuku pomoću mehanizma za zaključavanje (2).

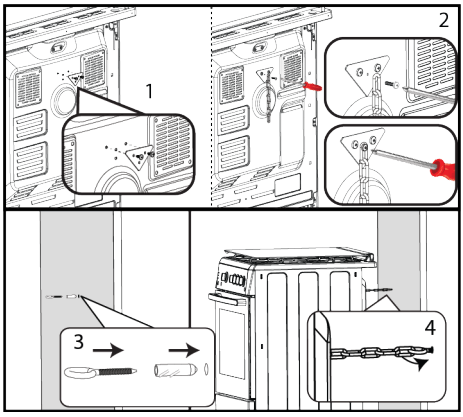


1	Kuka za stabilnost
2	Mehanizam za zaključavanje
3	Sigurnosni lanac
4	Čvrsto pričvrstite lanac na stražnji dio štednjaka
5	Stražnji dio štednjaka
6	Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj se mora osigurati od neuravnoteženosti korištenjem isporučenog jednog sigurnosnog lanca na vašoj pećnici.

Slijedite dolje navedene korake koji su dati na slici da biste pričvrstili sigurnosni lanac na vašem proizvodu.

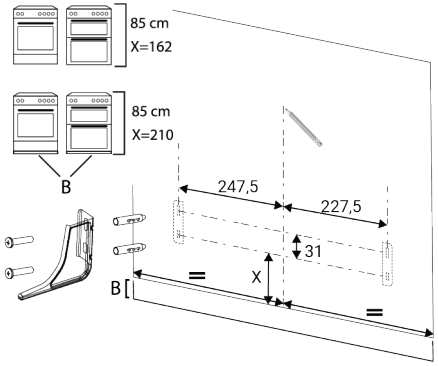


Lanac za stabilnost treba biti kratak koliko god je to praktično moguće kako bi se izbjeglo naginjanje pećnice prema narpijed i dijagonalno da bi se izbjeglo naginjanje pećnice na stranu. Lanac za stabilnost štednjaka za štednjake koji nisu dizjanirani sa prorezom za konzolno pričvršćivanje.

Uređaj za stabilizaciju protiv prevrtanja

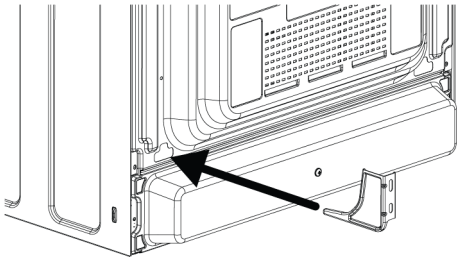
Proizvod treba osigurati od gubitka ravnoteže i pada pomoću uređaja za stabilizaciju protiv prevrtanja koji se isporučuje s vašim proizvodom.

1. Povucite ravnu vertikalnu liniju od središta stražnjeg zida prostora gdje ćete postaviti proizvod.
2. Koristeći središte kao referencu, pričvrstite uređaj za stabilizaciju protiv prevrtanja na zid u tačnim dimenzijama prema dimenzijama datim u nastavku.

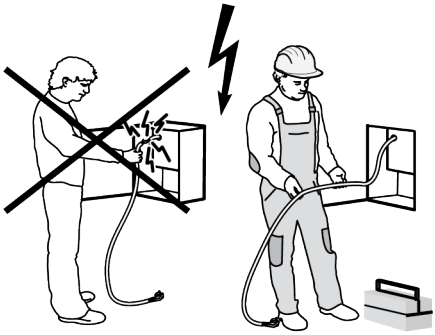


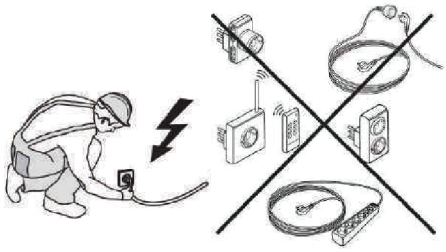
Udaljenost pećnice mora se uzeti od zatvorenog položaja nožica. Uređaj za stabilizaciju protiv prevrtanja isporučuje se s proizvodom. Ovaj dio možete koristiti s desne ili lijeve strane. Relevantne dimenzije za obje strane date su gore. Instalacija je prikazana s lijeve strane kao primjer.

3. Postavite uređaj za stabilizaciju protiv prevrtanja koji ste pričvrstili na zid u utor na stražnjoj strani proizvoda kao što je prikazano u nastavku.



4.2 Električno spajanje





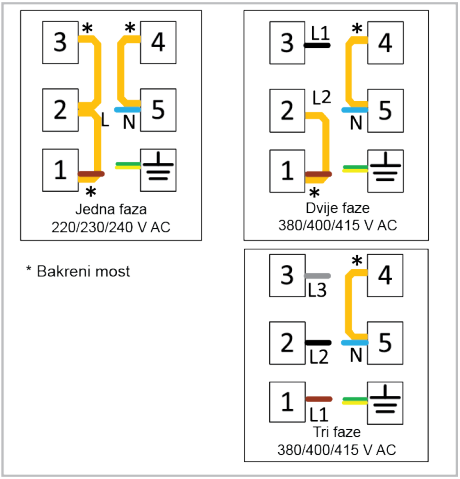
- Prije početka bilo kakvih radova na električnoj instalaciji, isključite proizvod iz napajanja. Postoji opasnost od električnog udara!
- Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.
- Proizvod mora biti povezan s mrežnim napajanjem samo od strane ovlaštene i kvalificirane osobe. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu postupcima koje provode neovlaštene osobe.
- Kabal za napajanje se ne smiije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni

kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane ovlaštenog servisong zastupnika. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Pločica sa podacima o napajanju može se vidjeti kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjem zidu jedinice, ovisno o tipu jedinice. Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".
- Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.
- **Ako će proizvod biti spojen izravno na napajanje:** Ako nije moguće odspojiti sve stupove napajanja, mora biti spojena jedinica za odvajanje s najmanje 3 mm kontaktnog zastoja (osigurači, sigurnosni prekidači, kontaktori) i svi stubovi ove jedinice za isključivanje moraju biti iste (ili iznad) vrijednosti proizvoda u skladu s IEE smjernicama. Nepoštivanje ovih uputstava može uzrokovati operativne probleme i poništiti garanciju proizvoda.
- Preporučuje se dodatna zaštita sklopnim prekidačem.

Ako se proizvod proizvodi sa kablom i bez utikača:

Spojite kabel proizvoda za napajanje kako je navedeno niže.



Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Smeđa/Crna = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E) ⏚ (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za trofazni priključak:

- Smeđa = L1 (Faza)
- Crna = L2 (Faza)
- Siva = L3 (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E) ⏚ (Uzemljenje)

4.3 Postavljanje proizvoda

1. Guraj proizvod prema zidu kuhinje.
2. Pričvrstite sigurnosni lanac koji ste spojili na proizvod za zid.
3. Podesite noge pećnice

Podešavanje nogu pećnice

Vibracije tokom upotrebe mogu uzrokovati pomicanje posuda za kuhanje. Ova opasna situacija se može izbjeći ako je proizvod nivelisan i uravnotežen.

Radi vlastite sigurnosti provjerite da je proizvod nivelisan tako što ćete podesiti četiri nožice na dnu okretanjem lijevo ili desno i poravnati u ravni s radom vrh.

Konačna provjera

1. Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.

2. Provjerite funkcije.

5 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

5.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte “Radne funkcije pećnice”. U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz pećnice vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

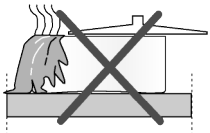
6 Kako koristiti ploču za kuhanje

6.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

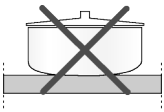
- Suzdržite se od upotrebe neuravnoteženih i lako naginjućih lonaca/tava na ringli.
- Suzdržite se od zagrijavanja lonaca/tava i praznih lonaca. Lonci i uređaj se mogu oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, pa se suzdržite od stavljanja plastičnih lonaca/tava na površinu za kuvanje. Takav materijal odmah očistite na površini.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tekućine tokom kuhanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i tiganja na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Savjeti za ploče za kuhanje s vitro-keramičkim površinama

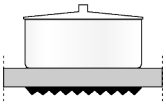
- Vitro-keramička površina otporna je na toplinu i na nju ne utječu velike temperaturne razlike.
- Koristite lonce i šerpe samo sa obrađenim osnovama. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.
- Suzdržite se od upotrebe aluminijskih lonaca/posuda i lonaca. Aluminij kvari površinu ploče za kuhanje.
- Isprskani sadržaj može oštetiti površinu ploče za kuhanje i izazvati požar.



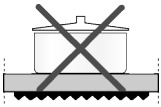
• Koristite lonce/tave sa ravnim postoljem.



• Koristite lonce i tave samo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos topline.



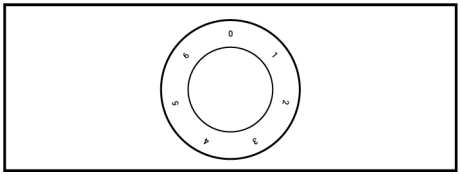
• Električna energija se troši ako je prečnik lonca premali.



Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Rad ploča za kuhanje



Za rad vitro-keramičkih ploča za kuhanje koriste se kontrolni gumbi za ploče za kuhanje. Da biste postigli željenu razinu kuhanja, prebacite kontrolni gumb za ploču za kuhanje na željenu razinu

Ploča za kuhanje može imati 3, 6 ili 9 nivoa rada ovisno od modela vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za svoj tip kuhanja konsultujući donju tabelu. Ploča za kuhanje može imati 3, 6 ili 9 nivoa rada ovisno od modela vašeg uređaja. Možete odabrati odgovarajući nivo za svoj tip kuhanja konsultujući donju tabelu.

6 nivoa:

1 : Podgrijavanje

2 – 3 : Ključanje, Restovanje

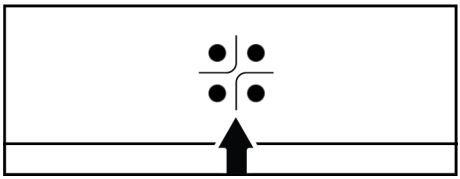
4 – 6 : Pečenje, Prženje, Ključanje

Isključivanje vitro-keramičkih zona

Vratite gumb ploče za kuhanje u položaj za isključivanje (gore).

Indikator prekomjerne topline

Vitro-keramičke zone opremljene su radnom lampom i indikatorom upozorenja na vruću zonu.



Indikator upozorenja na vruću zonu prikazuje položaj uključene ploče za kuhanje i ostaje upaljen nakon isključivanja. Lampica koja treperi na indikatoru upozorenja na vruću zonu nije kvar.



Površina ploče za kuhanje može se hladiti u različitim periodima, zavisno od upotrebe. Površina ploče za kuhanje može biti vruća čak i kada indikatori upozorenja nisu upaljeni. Provjerite je li površina ohlađena prije nego što je dodirnete. U suprotnom, možete opeći ruku!

Alarmna lampica aktivne ploče za kuhanje

Pomoću lampice upozorenja za aktivnu ploču za kuhanje na kontrolnoj ploči možete razumjeti da li bilo koja zona na vašoj ploči za kuhanje aktivno radi ili ne.

7 Korištenje pećnice

7.1 Opće informacije o korištenju pećnice

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Ne pokrivajte ove ventilacione otvore. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svijetlo u pećnici

Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

7.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Uključivanje pećnice

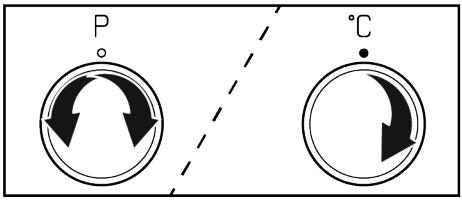
Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi. Da bi vaša pećnica radila, okrenite dugme tajmera na određeno vrijeme pečenja ili na simbol "∞ / ✋".

Isključivanje pećnice

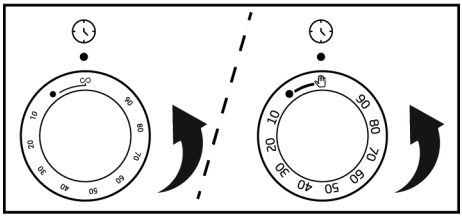
Pećnicu možete isključiti tako da dugmad za odabir funkcija, temperaturu i tajmer postavite u isključen (gornji) položaj.

Manualno pečenje odabirom temperature i radne funkcije pećnice

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena pečenja odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.
3. Okrenite dugme tajmera prema simbolu "∞ / ✋".

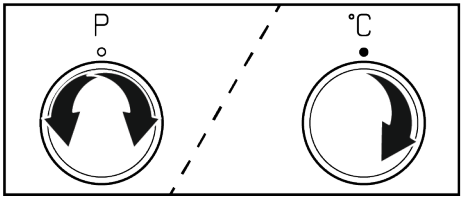


⇨ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a lampica za termostat će se upaliti. Kada temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, lampica termostata će se ugasiti. Pećnica se neće sama isključiti nakon procesa

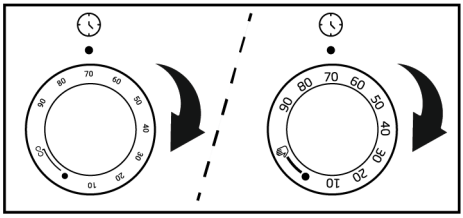
pečenja. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti pećnicu. Kada je proces pečenja gotov, pećnicu možete isključiti tako da dugmad za odabir funkcija, temperaturu i tajmer postavite u položaj isključeno (gore).

Pečenje postavljanjem vremena pečenja;

Pećnicu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena pečenja na tajmeru.



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.
3. Postavite dugme tajmera na željeno vrijeme pečenja.



⇨ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a lampica za termostat će se upaliti. Kada temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, lampica termostata će se ugasiti.

4. Kada vrijeme pečenja istekne, dugme tajmera će se okrenuti do kraja u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Zvučno upozorenje pokazuje da je vrijeme isteklo i pećnica prestaje peći.
5. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore). Ako želite nastaviti, još jednom okrenite dugme tajmera na određeno vrijeme pečenja. Pećnica će nastaviti raditi na postavljenoj funkciji i temperaturi.

Za završetak pečenja prije postavljenog vremena:

1. Okrenite okruglo dugme tajmera suprotno od kazaljke na satu dok se ne dosegne položaj „isključeno“ (gore).
2. Isključite pećnicu okretanjem dugmeta za odabir funkcija i dugmeta za temperaturu u isključeni (gornji) položaj.

8 Opšte informacije o kuhanju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

Pored toga, u ovom odjeljku su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke pee ćnici dodataka za ta jela.

8.1 Opće informacije o pečenju u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i

spoljašnjosti pećnice i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Kondenzacija ili vodena para mogu se pojaviti kao znojenje ili kapanje na unutrašnjem staklu pećnice, ovisno o hrani. Ova uobičajena pojava može se dogoditi tokom kuhanja. Preporučuje se korištenje vlažne krpe za brisanje unutrašnjeg stakla kada se proizvod ohladi nakon kuhanja.
- Nije potrebno koristiti katalitičke bočne stijenke tokom kuhanja. One pomažu u održavanju čistoće pećnice upijanjem masnoće. Katalitičke bočne stijenke ne treba čistiti.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvjek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Korištenje isporučenog pribora osigurava najbolje performanse kuhanja. Uvijek se pridržavajte informacija proizvođača za vanjsko posuđe koje ćete koristiti.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

8.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježi i na sobnoj temperaturi.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.

- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarnjost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

Savjeti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 … 45
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	30 … 50
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 … 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	150	20 … 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	160	25 … 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač + ventilator	2	160	20 … 30
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 … 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	180	40 … 50
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	20 … 35
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	30 … 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 … 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	60 … 75
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	220	10 … 25

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

8.1.2 Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u pećnici oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 … 190	60 … 80
Janjeća plećka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 170	110 … 120
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 … 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 … 190	150 … 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 … 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

8.1.3 Gril

Kada grilujete crveno meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opće informacije

- **Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice.**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u pećnici. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 … 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 … 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	20 … 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	20 … 25
Odrezak - (meso sjeckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 … 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250/max	25 … 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 … 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 … 4
Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje. Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.				

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 … 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 … 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 … 40
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu.	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 … 190	90 … 110
Nemojte prethodno zagrijavati posuđe preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.					

8.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela načina kuhanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	25 … 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 … 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	150	20 … 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	160	25 … 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač + ventilator	2	160	20 … 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	60 … 75

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250/max	20 … 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250/max	1 … 4
Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje. Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.				

Jogurt

Priprema jogurta;

1. Uklonite sav pribor, uključujući sve žičane rešetke (ako ih ima) i sve katalitičke bočne stijenke (ako ih ima) pričvršćene za žičane rešetke ili bočne stijenke, iz područja kuhanja.
2. Stavite posudu za jogurt na dno kuhališta.
3. Nakon pripreme jogurta, ostavite ga u hladnjaku najmanje 12 sati.

Hrana	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Jogurt	Puni gril	Dno kuhališta	75	240 … 360

9 Održavanje i čišćenje

9.1 Općee informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno srestvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kisjelinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.
- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog čišćenja parom, možete koristiti jednostavno čišćenje parom za laganu, privremenu prljavštinu. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom".)

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

9.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte dodatke proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

9.3 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.

- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

9.4 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.

- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

9.5 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju" prema tipovima površine u vašoj pećnici.

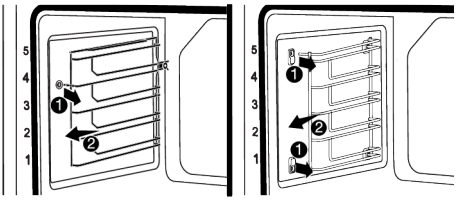
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi".

Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju" prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



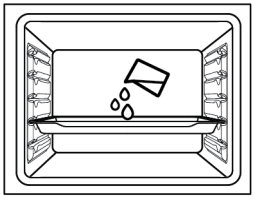
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosljedom.

9.6 Jednostavno paročišćenje

Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u pećnici i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutarnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u pećnici.

Uzdržite se od destilovane ili filtrirane vode. Koristite samo gotovu vodu.



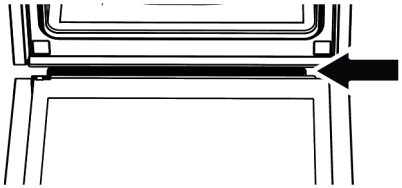
3. Podesite pećnicu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutarnjost pećnice mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvrokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se na unutarnjoj strani pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj pećnici. Kondenzat koji se stvori na vratima penice može prsnuti okolo kada se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.

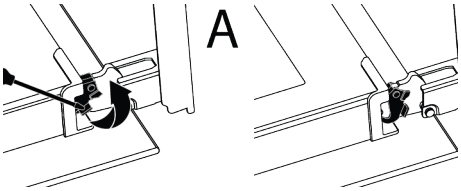


9.7 Čišćenje vrata pećnice

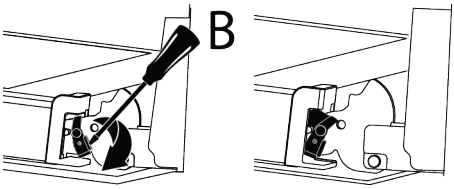
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima **„Skidanje vrata pećnice“** i **„Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice“**. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirćetom i isperite.

Skidanje vrata rerne

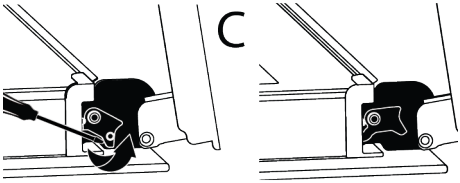
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



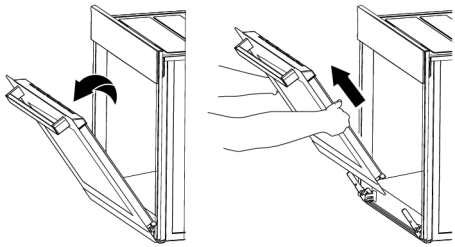
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



6. Šarke tipa (C) su dostupne u tipovima vrata sa mekim otvaranjem/ zatvaranjem.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



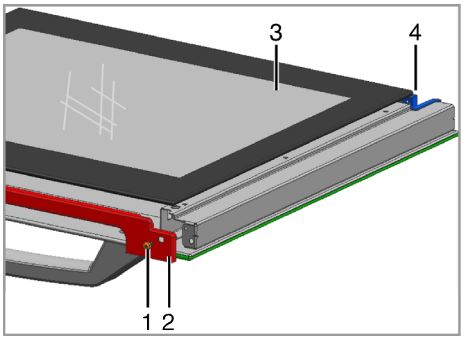
8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosljedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

9.8 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

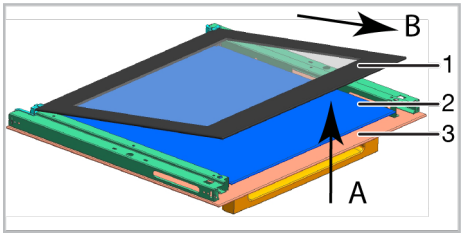
Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.



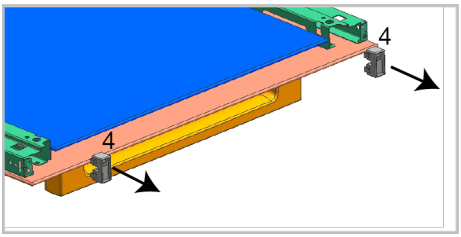
1 Vijak
2 Profil
3 Unutrašnja staklena ploča
4 Plastični utor

2. Izvadite vijak (1) odvijačem.



1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
2 Unutrašnja staklena ploča*
3 Vanjska staklena ploča
* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

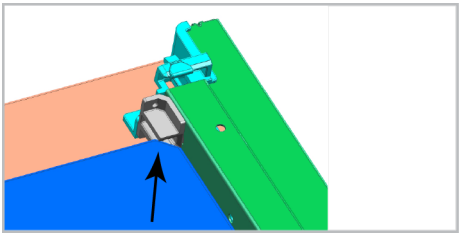
3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru **"A"** i povucite je van u smjeru **"B"**
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom; Povucite elemente za povezivanje staklenog držača u sredini kao što je prikazano na slici da ih oslobodite od staklenih ploča.



4 Element za povezivanje staklenog držača*
* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

5. Ponovite istu proceduru da uklonite unutrašnju staklenu ploču (2). Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2).
6. Kao što je prikazano na slici, postavite staklenu ploču tako da bude ubačena u plastični prorez.

U suprotnom staklena ploča neće u potpunosti nalegnuti i može biti izložena vibracijama i pucanju.



7. Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.
8. Važno je da donji uglovi najskrovitije staklene ploče nalegnu u plastične proreze.

U suprotnom staklena ploča neće u potpunosti nalegnuti i može biti izložena vibracijama i pucanju.

9. Imajte u vidu da dijelove za povezivanje za držanje stakla treba staviti u njihove proreze.
10. Konačno, pritisnite jezičke profila kako bi oni ponovo nalegli u svoje proreze.

9.9 Čišćenje sijalice u pećnici

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

Opće informacije

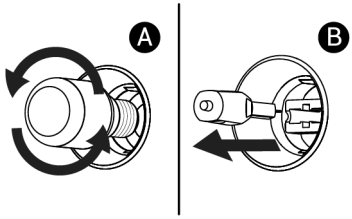
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



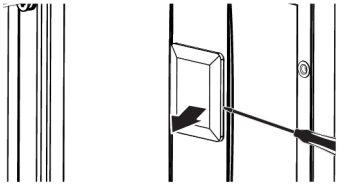
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



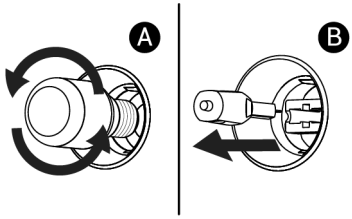
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite vijak, ako postoji vijak na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

10 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlašćenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Para se emituje dok pećnica radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom kuhanja kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može formirati kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

Svjetlo na pećnici nije uključeno.

- Sijalica u pećnici je možda neispravna. >>> Zamijenite sijalicu u pećnici.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Pećnica ne grije.

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Dodatne informacije za korisnički priručnik:	Tehničke informacije o radu u režimima niske potrošnje energije u skladu s Uredbom EU 2023/826	
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (W)	PERIOD (U MINUTAMA)*
Isključeno	0,3	-
Pripravnost	-	-
Režim pripravnosti s prikazom informacija ili statusa	-	-
Mrežna pripravnost	-	-

*: Period nakon kojeg uređaj automatski prelazi u režim pripravnosti, režim ili mrežni režim pripravnosti, izražen u minutama i zaokružen na najbliži minut.